

【報道関係者からのお問合せ先】
 ヒルトン東京ベイ
 マーケティング・コミュニケーションズ
 林・渡部・間々田・白井
 TEL: 047-355-7109 (直通)
 Email: TYOTB_PR@hilton.com

ヒルトン東京ベイ、猫スイーツがいっぱいのデザートビュッフェ 「Love Kitty」を6月5日(土)から開催 ~猫に変身できる！食べられちゃうメレンゲフォトプロップスも新登場~



【2021年4月30日(金)】東京ディズニーリゾート®・オフィシャルホテル、ヒルトン東京ベイ(千葉県浦安市舞浜 総支配人マーカス・コッシュ)は2021年6月5日(土)より8月29日(日)までの期間、「lounge O(ラウンジ・オー)」において、デザートビュッフェ「Love Kitty (ラブ・キティ)」を土・日・祝日限定で開催します。

初夏の海辺や、向日葵などの花々が咲き誇る裏道を気ままに散歩するオシャレな猫の物語をテーマに、三毛猫の模様をモチーフにしたほうじ茶ロールケーキや、猫型マカロン、大好物の猫缶をイメージしたタルトなど、にゃんとも可愛い猫メニューが並びます。「ラウンジ・オー」の入口で見つけた猫の足跡を追いかけてたどり着くビュッフェ台には、好奇心旺盛でいたずら好きの猫たちが、ペンキをこぼしたり、水槽を泳ぐ魚を眺めたりと、“猫あるある”なシチュエーションが散りばめられています。

約20種類のデザートに加え、たっぷりのかつお節を使用した和風サラダ、猫耳サンドイッチ、ミルクシチューなど約15種類の充実したセイボリー(軽食)とドリンクバーが付いているので、ランチとしてもおすすめです。

■サクサク食べられちゃう猫フォトプロップスが登場

ヒルトン東京ベイでは、美味しいスイーツ体験に加え、わくわくするようなテーマで、思わず写真を撮りたくなるような世界観を提供しています。コロナ禍での安全対策のため、フォトプロップスの設置を中止しておりましたが、今回、メレンゲでできた猫フォトプロップスが新登場。口元に持つてみると、猫に変身したかのような写真を撮影することができ、撮影後はサクサクのメレンゲスイーツとしてお楽しみいただけます。



猫に変身！メレンゲフォトプロップス



■ライブステーションの「猫の足跡パンケーキ」は出来立てをどうぞ

シェフがその場で仕上げてデザートを提供するライブステーションでは、「猫の足跡パンケーキと塩ミルクアイス パッションフルーツソースと生クリーム添え」をご用意。濃厚なミルクの甘みが引き立つ塩ミルクアイスを、猫の足跡が可愛いパンケーキでサンドしました。ふわっと軽い生クリームと、甘酸っぱくてトロピカルなパッションフルーツソースをつけてお召し上がりください。夏にうれしいさっぱりとしたデザートです。

思わず深呼吸したくなるような、ブルーと白のコントラストが美しい涼し気な空間で、思い思いに遊ぶ猫たちと一緒に、ヒルトン東京ベイでしか味わえない、キュートな猫メニューをお楽しみください。

デザートビュッフェ「Love Kitty（ラブ・キティ）」概要

名称: デザートビュッフェ「Love Kitty（ラブ・キティ）」
会場: ヒルトン東京ベイ ロビー階「lounge O（ラウンジ・オー）」
期間: 2021年6月5日(土)より8月29日(日)※土・日・祝日限定営業
時間: 12:00～ / 12:30～ / 13:00～ / 14:30～ / 15:00～ / 15:30～(6部制・2時間制)
料金: 大人 3,900円 お子様(4～8歳)1,500円 お子様(9～12歳)2,250円
※約15種類のドリンクバー付。
※料金には税金・サービス料が含まれています。
ご予約: TEL: 047-355-5000(代) レストラン部
URL: <https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/sweets/lounge-sweets-buffet-summer>
※表記内容は変更になる場合もございます。予めご了承ください。
※仕入れ状況によりメニューは変わる場合がございます。
※写真はイメージです。

【「Love Kitty（ラブ・キティ）」のメニュー(一部)】



「金魚の白ワインゼリー」(写真左)

いたずらな猫ちゃんたちは、涼やかな水槽を泳ぐ魚たちを見るのが大好き。ブルーキュラソーで色づけした白ワイン香るゼリーには、可愛い金魚のザクロゼリーが浮かびます。アルコール分は飛ばしているので、お子様にもおすすめです。

「オモチャ隠しちゃうぞ シフォンケーキ」(写真右)

ジャスミンティー香るふわふわのシフォンケーキをカットすると、じゃらじらとカラフルなグミやドライフルーツが溢れ出す、遊び心ある一品です。猫がお気に入りのオモチャを隠す様子からヒントを得ました。



「ネズミのレア“チュー”ズケーキ」(写真左)

レモンやオレンジの風味が爽やかな、さっぱりとした味わいのレアチーズケーキです。滑らかな口当たりのケーキに、サクサクしたネズミのメレンゲをのせました。

「ミャオ“MEOW”マカロン」(写真右)

オシャレな猫型マカロンです。甘酸っぱいカシスバタークリームをサンドしたマカロンに、猫耳と猫ひげを描きました。



「向日葵のマンゴーチーズケーキ」(写真右上)

ベイクドチーズケーキに、マンゴークリームをのせ、サクッと軽いライスパフチョコレートをトッピングしました。一口サイズでご用意します。

「三毛猫ほうじ茶ロールケーキ」(写真左)

生クリームとホワイトチョコレートを使用した濃厚でコクのあるほうじ茶クリームを、しつとりとしたロールケーキで巻きました。竹炭とココアの生地で三毛猫模様を描いています。



「オシャレ猫のバームクーヘン」(写真左奥)

しっとり焼き上げたバームクーヘンを甘さ控えめの生クリームでコーティングし、苺やレモン味のカラフルなクリームでデコレーションしました。

「キャラメルソースのとろとろ牛乳瓶プリン」(写真右)

なめらかでとろとろのプリンの上に、生クリームをたっぷり重ねました。牛乳瓶の底のほろ苦いキャラメルとの相性が抜群です。

「ぷにぷにラズベリーの肉球マシュマロ」(写真左下)

サクサクのメレンゲに、ラズベリー味のふわふわマシュマロを絞った新食感の肉球デザートです。仕上げに飾ったドライストロベリーのほのかな酸味がアクセントです。



「しっぽのエクレア猫じゃらし」(写真左)

猫のしっぽをイメージしたエクレアを棒の先につけ、猫じゃらしのような愛らしいデザインに。初夏にぴったりな、爽やかな香りが漂うライム味のカスタードクリームを詰めました。仕上げにふりかけたドライココナツが、猫の毛並みのようです。

「猫缶タルト」(写真右)

猫の缶詰をデザインしたプリンタルトです。缶の蓋は、ホワイトチョコレートに竹炭パウダーを混ぜて表現しました。タルトの中は、昔ながらの素朴な味わいのカスタードプリンの上に、苺やブルーベリーを添えました。



「ペンキふんじゃった！ピニャンコラーダムース」(写真左上)

いたずら好きの猫がペンキをこぼしちゃった様子を、カラフルな生クリームで表現したケーキです。ココナツ、ライム、パインを使用した爽やかな味わいのムースは、カリブ海生まれのカクテル「ピニャコラーダ」のような味わいです。

「ねこねこドーナツ」(写真左下)

シュガードーナツの上からホワイトチョコレートとミルクチョコレートをかけた、ころんとキュートな猫型ドーナツです。

「アーモンドフィッシュクッキー」(写真右下)

クッキーと相性のいいアーモンドをキャラメリーゼし、魚のウロコに見立てて飾りました。厚さにこだわりサクッと仕上げたクッキーと、香ばしいアーモンドの組み合わせをお楽しみください。



「オシャレ猫の鈴 バナナロリポップ」(写真左)

今にもチリンと鳴り出しそうな、猫の鈴型ロリポップです。中にはチョコレートとバナナを合わせた生チョコレートを詰めました。

「トラ猫しっぽのしましまトライフル」(写真右)

ホワイトチョコクリーム、ラズベリーソース、スポンジを重ねた、しましま模様のトラ猫をイメージしたトライフルです。トップに飾ったホワイトチョコレートは、くるんと丸まつたしっぽを表現しています。

■夏のフルーツを使用したトロピカルなスイーツが登場



「トロピカルフルーツとマンゴームース」(写真中央)

アーモンドの風味豊かなダックワーズ生地の上に、マンゴームースを重ね、マンゴーやパイナップルなどのサマーフルーツをトッピングしました。

「メロンゼリー & バニラパンナコッタ」(写真右)

バニラ香るパンナコッタに、涼し気なメロンゼリーをのせた夏らしいグラスデザートです。まるでくり抜いた2種類のフレッシュなメロンは、口に入れた瞬間、じゅわっとジューシーな甘みが広がります。パンナコッタとメロンゼリーを混ぜて食べるのもおすすめ。メロンフロートのような、どこか懐かしい味わいを楽しめます。

■ホテルシェフが腕を振るう自慢の軽食は、約15種類



「ツナとチーズの猫耳ソフトロールサンド」(写真左)

ふわふわのロールパンに、ツナときゅうり、そして猫の耳に見立てたチーズを挟みました。食べるのもいい可愛さです。

「わかさぎのエスカベッシュ オレンジ風味」(写真上)

素揚げしたわかさぎを、たまねぎなどの野菜と一緒にオリーブオイルとビネガーで漬け込んだ、西洋の南蛮漬けです。オレンジ果汁のまろやかな酸味と甘みが加わり、スイーツの間に挟むと、サッパリ。一層食欲をそります。

「鶏肉とねぎのミルクシチュー」(写真右)

大ぶりにカットした食べ応えのある長ネギは、軽くグリルして甘みを引き出しています。ジューシーで柔らかいチキンに、コクのある優しいミルクシチューが良く合います。

■猫アイスが浮かぶノンアルコールカクテルもおすすめ



ノンアルコールカクテル「Kitty Blue Soda(キティ・ブルー・ソーダ)」

心地よい風が吹く、夏の海辺を散歩する子猫をイメージしたノンアルコールカクテルです。青りんごとオレンジの香りが涼やかなソーダの上に、子猫の顔をチョコレートで描いたバニラアイスをのせました。グラスから透ける魚型のオレンジピールや、カラフルなグミが美しいフォトジェニックなドリンクです。「ラウンジ・オー」限定の追加オーダードリンクです。

料金:850 円/グラス ※料金には税金・サービス料が含まれています。

###

ヒルトン・クリーンステイ対策

- ・席数を 280 席から 200 席に変更し、十分な距離を保った空間をご用意しております。
- ・飛沫感染防止のため、レセプションカウンターにアクリルパネルを設置しております。
- ・スタッフはマスクと手袋を着用しております。
- ・入店時は消毒スプレーの使用をお願いしております。
- ・テーブルや椅子の頻繁な清掃と消毒を行っております。
- ・入店時、離席時、退店時は、マスクの着用をお願いしております。
- ・発熱や風邪症状等の不調がある場合は、入店をお断りさせていただきます。

ヒルトンの新たな衛生基準となる「ヒルトン・クリーンステイ」の詳細はこちらをご覧ください。

<https://www.hilton.com/ja/corporate/cleanstay/>

ヒルトンのスイーツ体験公式ハッシュタグ "#ヒルトンスイーツ"とは?

国内に展開するヒルトン・ホテルズ&リゾーツが参加。ランチとディナーの間を彩るスイーツタイムに、これまで提供してきた「美味しいスイーツ」「非日常的で贅沢な時間」に加え、多様なテーマで「わくわくするようなビジュアルインパクト」や「友達に自慢したくなるフォトジェニックな世界観」を更に強化した新たなスイーツ体験です。



ヒルトン東京ベイについて

東京湾に面したヒルトン東京ベイは、東京ディズニーリゾート®のオフィシャルホテルです。都心からわずか 30 分あまり、リムジンバスで成田空港から約 60 分、および羽田空港からは約 50 分という大変便利なロケーションにあります。828 室の客室は、広大な東京湾に面したオーシャン側と、東京ディズニーランド®や東京ディズニーシー®を目の前にしたパーク側にあり、いずれも窓の外には素晴らしい景観が広がります。ファミリー向けの客室から、モダンでスタイリッシュな客室まで、多様なタイプの部屋が揃っています。東京ディズニーリゾート内に位置するため、両パークへの移動も便利です。キッズ向けの朝食コーナーや遊び場など、お子様連れのゲストに喜ばれる施設やサービスも充実しています。館内には、5 つのレストラン & バー、2 つの大宴会場と、14 の中小宴会場があり、ビジネスやレジャーなど、あらゆる用途に適応可能です。フィットネスセンター、屋内と屋外のプール、ショッピングアーケード、リラクゼーションサロンなど、質の高い設備を完備しています。

ヒルトン・ホテルズ&リゾーツについて

ヒルトン・ホテルズ&リゾーツは、ホスピタリティの手本となるべく、進化し続けるお客様のニーズに応えるような革新的な商品・サービスを提供し続けています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツは、宿泊先にこだわるお客様に、世界 6 大陸の人気の滞在先で 575 軒以上のホテルを展開しています。ヒルトンの公認予約チャネル経由で直接予約したヒルトン・オナーズ会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。最新の情報はこちらをご覧ください。www.hilton.com/newsroom.hilton.com/hhr
<https://www.facebook.com/Hilton/> www.twitter.com/HiltonHotels www.instagram.com/hiltonhotels/